

Thomas kocht

von 11.30 bis 21.00 Uhr – mit * gekennzeichnete Gerichte ab 17 Uhr

Gedeck € 5,90
Hummus / Zucchinitatar / Rucola-Öl / Brot **vegetarisch**

Suppen

Zitronen-Karfiolcremesuppe **vegan** € 6,50
Olivencreme / Petersilie

Rinder Consommé mit Parmesanknöderl € 6,50
Schnittlauch

Vorspeisen

„Kaiserschnecken“ von Tirols erster Weinbergschneckenzucht in Ellmau € 13,90
6 Stk. Weinbergschnecken / Knoblauch / Petersilie / Butter / Weißbrot

Beef Tartar mit Rindfleisch aus Österreich € 16,90
Rote Zwiebel / Butter / marinierte Gurke / Kapernbeeren

Prosciutto mit Zuckermelone € 12,90
Honig-Limetten-Vinaigrette / gegrillter grüner Spargel

Gurken-Carpaccio **vegan** € 10,90
Marillen-Chutney / geröstete Sonnenblumenkerne / marinierte Erbse / Basilikum

Austernpilz-Risotto **vegetarisch** € 11,90
Parmesan / geflämmtter Junglauch / Blutampfer-Kresse

Gebratene Garnelen (3 Stück) € 12,90
Knoblauchöl / Weißbrot

Kleiner gemischter Salat **vegan** € 5,50

Hauptspeisen

Österreichisches Rinderrückensteak * € 34,90
Polenta-Soufflé / Speckbohnen / Rosmarinrahmsauce

Spinat-Pressknödel **vegetarisch** € 14,90
Sauerrahmsauce / mariniertes Vogelsalat / Waldbeer-Vinaigrette

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet / trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!

Knuspriges Backhendl	€ 17,90
Kürbiskernpanier / Kartoffel- und Vogersalat / Preiselbeeren	
Kräutertagliatelle <small>vegetarisch</small>	€ 16,90
getrocknete Tomate / Mozzarella / Trüffelpesto	
+ 3 Garnelen	+€ 7,50
Sommerlicher Salat mit gegrillter Hühnerbrust	€ 18,90
Mango / getrocknete Tomate / Eisberg- und Vogersalat / Rucola / geröstete Mandeln / Parmesan	
Ragout und Steak vom österreichischen Wildschwein	€ 27,90
Sesam-Chili-Butter / gebackene Heurige Kartoffel / Vichy-Karotten	
Lachsforellenfilet *	€ 27,90
Kräuterrisotto / Radieschen Sprossen / Maracujacreme / Sellerie	
Belugalinsenragout <small>vegan</small>	€ 14,90
Romanesco / Mandel-Currycreme / gerösteter Graumohn	

Desserts & Süßes

2 kleine Topfenknödel	€ 8,20
Nussbrösel / Vanilleeis / Zwetschkenröster	
Kirsch & Schokolade	€ 9,90
dunkle Schokotarte / Amarena-Kirsch-Eis / Vanille-Kirsch-Ragout / weißer Schoko Crumble	
Creme Brûlée mit Marille	€ 8,90
Mandeleis / Orangenperlen	
Warmes Schokoladenfondue (diverse Sorten) mit Obst	€ 20,90
für 2 Personen (Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten)	
Affogato	€ 4,50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	
Affogato deluxe	€ 7,50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis, Baileys und Sahne	
Kuchen und Torten aus der Tortenvitrine	€ 4,20
+ Sahne	+€ 0,50

Pralinen und Eis findet ihr in unserer Schokoladen- bzw. Eiseitrine, oder ihr schaut in unserer neue Eiskarte

Informationen für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allem im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet / trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!